

## COMIDA LOCAL Y MEMORIA GUSTATIVA

### El Tirolerfest de Treze Tílias (Brasil)

Katarzyna Bortnowska\*  
Universidade do Sul da Santa Catarina  
Palhoça, Brasil  
Anete Alberton\*\*  
Universidade do Vale do Itajaí  
Biguaçu, Brasil

**Resumen:** ¿Cómo explicar la sensación única que acelera la mente de muchos al apreciar un pastel de harina de maíz, un puré de papas con huevo frito, pollo con polenta o feijoada, si no es mediante la memoria gustativa? La memoria gustativa almacena olores y gustos en un compartimiento específico del cerebro, que puede ser activado por medio de la nostalgia al recordar el pasado a través de un plato especial. Este artículo analiza los conceptos de memoria gustativa y gastronomía local mediante las percepciones de los entrevistados en el Tirolerfest en Treze Tílias. Treze Tílias se ubica al sur de Brasil y fue colonizada por habitantes de la región del Tirol en Austria. El Tirolerfest es un festival que celebra esta herencia. Se realizaron entrevistas semiestructuradas a 158 personas que representan los grupos de organizadores y los turistas del Tirolerfest, así como los residentes de diferentes franjas etarias de Treze Tílias. Se observó que el consumo de platos típicos refuerza las raíces familiares que van pasando de generación en generación y cada vez que se consumen despiertan sentimientos y emociones (memoria gustativa).

**PALABRAS CLAVE:** comida local, memoria gustativa, festival gastronómico, metodología cualitativa, Tirolerfest.

**Abstract:** Local Cuisine and Gustatory Memory: Perceptions of the Tirolerfest in Treze Tílias (Brazil). How can be explained the unique sensation that quickens the minds of many humans when they taste such dishes as traditional corn-flour cake, mashed potatoes with fried egg, stewed chicken with polenta, or feijoada, if not through gustatory memory? The gustatory memory stores smells and tastes in a specific compartment of the brain, and these can be activated by emotions such as missing or longing, making us remember the past when a specific dish is eaten. This article analyzes the concepts of gustatory memory and local cuisine through the perceptions of people interviewed at the Tirolerfest in Treze Tílias, SC, Brazil. Treze Tílias is a town in the South of Brazil that was founded by colonists from the Tyrol in Austria and the Tirolerfest is a festival celebrating this heritage. Semi-structured interviews were conducted with 158 people, representing the organizers of the Tirolerfest, the visitors and residents of Treze Tílias from a range of different age groups. Their responses illustrated the way that eating typical traditional dishes strengthens their family roots, which are

\* Maestría en Turismo y Hotelería por la Universidad do Vale do Itajaí (UNIVALI), Itajaí, Brasil. Especialista en Gestión de Seguridad de Alimentos por el SENAC, Florianópolis, Brasil. Bachiller en Gastronomía, Chef Internacional y Pâtissier por la UNIVALI. Profesora de la Universidad do Sul da Santa Catarina (UNISUL), Palhoça, Brasil. Profesora del SENAC, Florianópolis. E-mail: bortnowska@yahoo.com

\*\* Doctorado y Maestría en Ingeniería de Producción por la Universidad Federal de Santa Catarina (UFSC), Florianópolis, Brasil. Especialización en Ingeniería de Seguridad del Trabajo por la UFSC. Graduada en Administración, Ingeniería Civil y Educación Artística por la Fundación Universidad de Rio Grande (FURG), Rio Grande, Brasil. Profesora permanente de grado y posgrado en la Universidad do Vale do Itajaí (UNIVALI), Itajaí, Brasil. E-mail: anete@univali.br

*maintained from generation to generation, and how every time these dishes are eaten they trigger feelings and emotions (gustatory memory).*

*KEY WORDS: local cuisine, gustatory memory, gastronomic festival, qualitative methodology, Tirolerfest.*

## **INTRODUCCIÓN**

Saborear un alimento o una bebida no es sólo un acto de ingerir nutrientes sino la relación interioridad-exterioridad, expresada en la voluntad, el placer y el gusto que no sólo está alineado al sentido gustativo sino a los otros sentidos asociados en la experiencia integral de ese momento o ese lugar (Marandola Júnior, 2012). Los sentidos son extensiones de ese cuerpo que es la propia geografía sensorial que se diseña a partir de una corporeidad dada, fundamento de la experiencia del mundo (Gratão & Marandola Júnior, 2011).

La cultura gastronómica revela las tradiciones, costumbres alimentarias y productos de la tierra, apuntando a las diferencias de las cocinas regionales expresadas a través de los hábitos alimentarios, las recetas y los sabores locales (Beluzzo, 2004).

En los países del norte de Europa la comida local está asociada a la proximidad entre productores y consumidores (Amilien *et al.* 2007; Amilien, Fort & Ferras, 2007) y en los países del sur la expresión comida local incorpora nociones como historia, tradición y saber-hacer, y la conexión con el lugar. Es decir que en este caso hablar de sistemas alimentarios locales es hablar de los productos cuyas características específicas resultan de las características igualmente específicas del lugar de origen de los mismos (Araújo, 2011).

Espeiorin & Pozenato (2010) resaltan que la historia y la memoria reescriben una dimensión propia para el turista. El visitante tiende a ver el lugar de turismo de forma idealizada, principalmente a partir de la historia contada.

En este sentido el objetivo de este artículo es analizar las percepciones de los entrevistados en relación a los conceptos de memoria gustativa y comida local durante el festival gastronómico *Tirolerfest* de Treze Tílias/SC.

## **COMIDA TÍPICA LOCAL**

La gastronomía típica puede ser comprendida como una combinación de los saberes y sabores que forman (o formaron) parte de los hábitos alimentarios de una localidad dentro de un proceso histórico-cultural en relación directa con las tradiciones y herencias u orígenes de una determinada región y las personas que allí habitaban (Muller & Fialho, 2011).

Tregear (2001; 2003) analiza los productos típicos en base a tres dimensiones (Figura 1): a) *socio-cultural*, para verificar si los productos forman parte de la herencia cultural de una determinada región; b) *marketing/económica*, para evaluar las ventajas competitivas en el mercado de estos productos, donde el mercado consumidor perciba estas características; y c) *sustentabilidad local*, para que los productos ofrezcan la posibilidad de desarrollo económico contribuyendo a la economía local de una región y la consolidación del capital social por medio del establecimiento de redes y relaciones entre los intervinientes de la cadena agroalimentaria.

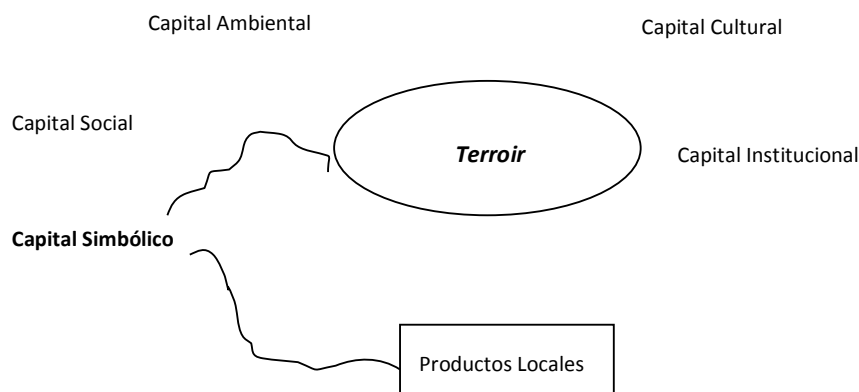
Figura 1: Tres dimensiones de los productos típicos locales



Fuente: Tregear (2001)

Brunori (2004 citado por Amilien, 2005) propone otras dimensiones para relacionar el *terroir* con los productos alimentarios locales. Para este autor existen cinco importantes dimensiones (Figura 2): *la dimensión ecológica* (relacionada con la dimensión de la naturaleza, o sea las características biofísicas y ecológicas de la región); *la dimensión cultural* (prácticas y saberes tradicionales/culturales en la elaboración del producto); *la dimensión social* (redes sociales entre los intervinientes del sistema); *la dimensión institucional* (la consolidación institucional de símbolos, marcas y rótulos que dan visibilidad al producto); y *la dimensión simbólica* (valoración de la identidad del producto y la calidad plural expresada en aquello que es valorado tanto por productores como por consumidores).

Figura 2: Las complejas relaciones entre el *terroir* y los productos alimentarios locales



Fuente: Brunori (2004) citado por Amilien (2005: 6).

Las recetas, combinar platos y bebidas, elegir cómo, dónde y en qué orden se sirven los platos, así como las tradiciones de comer / beber, componen la cultura gastronómica de una región. Forma

parte de la propiedad intelectual de una región, igual que los productos que irán a la mesa. Reconocer la gastronomía como propiedad intelectual sirve para reforzar la cultura regional y enfatizar su naturaleza única, o sea una combinación de ambiente, costumbres, clima y población que no puede ser reproducida auténticamente en otros lugares (Ravenscroft & Westering, 2002). Azevedo (2010) resalta que la tradición está en el saber del pueblo, ligada a la tierra, al lugar donde vive, a la “explotación” de los productos de la región y de las estaciones. La creación está relacionada con la invención, la renovación y las experimentaciones, pero en la gastronomía tanto quien cocina como quien come deben saber combinar tradición y creación.

Según Montanari & Staniscia (2009) los alimentos deben ser producidos localmente para contribuir con los procesos de desarrollo local que son capaces de hacer frente a la competencia global, pues no es positivo sólo para la reintroducción y el mantenimiento de la diversidad genética, sino también para reforzar el orgullo de la comunidad y recuperar la identidad y la cultura local.

Maciel (2001) dice que la cocina típica va más allá de una lista de platos “pintorescos”, sino que refiere a estas prácticas asociadas a la pertenencia. No siempre el plato considerado “típico”, aquel que es seleccionado y elegido para ser el emblema alimentario de la región, es el más cotidiano, pues puede representar el modo en que las personas quieren ser vistas y reconocidas.

La denominación plato típico designa un plato tradicionalmente preparado y degustado en una región, que está relacionado con la historia del grupo que lo degusta e integra un panorama cultural que extrapola el plato, donde por reforzar la identidad de una localidad y de su pueblo se convierte en una especie de insignia local; hecho que gana importancia dentro del contexto turístico (Gimenes, 2006).

Según Lobo (2008) algunas cocinas regionales fueron tornándose más tipificadas creando platos detentores de identidades propias que representan, identifican y hasta caracterizan determinadas regiones geográficas. No obstante, la noción de típico puede variar en la percepción del turista conforme su origen, grado de exigencia y percepción de las identidades locales. Para un turista extranjero la cocina brasileña puede ser percibida como auténtica, independiente de lo que es servido en cada lugar del país, pero determinados platos vendidos como típicos pueden ser banales para un turista doméstico, lo que disminuye su perspectiva de autenticidad.

Barreto (2000) resalta que diversos destinos utilizan la cocina típica para crear un producto turístico diferenciado pues la cocina está entre los factores que motivan los viajes turísticos, siendo que el grado de importancia varía conforme las preferencias de consumo y la disponibilidad de recursos de los turistas.

*“El conocimiento de los orígenes gastronómicos posibilita el rescate de ritos y rituales, de preparaciones y comestibles, inherentes a la cultura local, posibilitando la continuidad de las*

*tradiciones y valorando diferencias en un mundo globalizado donde crece cada vez más el interés por la gastronomía tradicional. Las cocinas regionales son grandes motivadoras e inspiradoras de la creación artística y la tematización de los restaurantes constituye un diferencial. La construcción de esa tematización puede ser provechosa si los involucrados tienen conocimiento de las tradiciones locales y del significado de los elementos culturales que las componen” (Azevedo, 2010: 92).*

Santos (2005) afirma que las cocinas locales, regionales, nacionales e internacionales son productos del mestizaje cultural que hace que las cocinas revelen vestigios de los intercambios culturales. Según Tellstrom, Gustafsson & Mossberg (2005) y Mason & Paggiaro (2009) la comida determina una relación entre el patrimonio cultural y los productos de determinada localidad; y para Beer (2008) hace que muchos individuos se involucren en esta cadena de valor como minoristas de alimentos, *restaurateurs* y mercados de agricultores, que intentan definir efectivamente el término 'local'.

Maciel (2004) recuerda que el desplazamiento poblacional y el intercambio entre las diferentes culturas simplifican el proceso de construcción de una cocina en Brasil, donde se pueden encontrar diversos elementos, técnicas e ingredientes, pero también valores, preferencias, prescripciones y prohibiciones que junto a los elementos locales crean sistemas alimentarios y cocinas nuevas. Con frecuencia la creación de una cocina es descrita como una suma de elementos diversos. En Brasil esa situación es observable en la idea recurrente de que la "cocina brasileña" es fruto de "influencias" de diferentes grupos sociales (en general indicados como "razas" y/o "etnias"), que "contribuyeron" armoniosamente a su formación. Esta es una situación reveladora, especialmente en Brasil un país que insiste en definirse y representarse por medio de la "raza" (Maciel, 2004).

## **MEMORIA GUSTATIVA Y MEMORIA DE LOS SABORES DE LA CASA**

Estudiar la relación entre comida y memoria es un tema interdisciplinario con alcance a varias áreas: antropología (Seremetakis, 1993; Amilien, 2005; Mintz, 2001; Collaço, 2008; Chen, 2010), historia (Carneiro, 2003; Cascudo, 2004; Corção, 2007, Montanari, 2008; Nadalini, 2008), sociología (Bessière, 1998; Choo, 2004) y hasta la literatura donde aparece en el recuerdo de un adulto la memoria gustativa del comer un bizcocho en la infancia (Proust, 1913).

El tema de la memoria es instigador para la antropología. Como una composición heteróclita de imágenes que no dejan de estar contaminadas por las percepciones que dirigen la vida en el presente, ofrece una puerta de acceso a diferentes caminos para pensar la identidad, la relación entre un grupo y el espacio. En ese sentido, esa composición parece estar sin foco, pero una mirada más cuidadosa es capaz de evidenciar los ritmos de esa cadencia (Collaço, 2008). Woortmann (1994 citado por Collaço, 2008) dice que la memoria individual no emerge aisladamente, sino que se articula a la memoria colectiva que opera en dos planos, la memoria de la familia y la memoria social del grupo.

Los individuos tienen sus propias memorias, hábitos alimentarios, preferencias culinarias e identificaciones sobre "comida casera", y estos atributos están íntimamente relacionados con sus interacciones con la familia, amigos y vecinos. No obstante, una vez cristalizados como tradiciones alimentarias que pueden ser divulgados ampliamente en una sociedad y transmitidos de generación en generación, los hábitos alimentarios o convenciones son transformados en "memoria cultural" (Chen, 2008).

*"Los hábitos alimentarios pueden cambiar enteramente cuando crecemos, pero la memoria y el peso del primer aprendizaje alimentario y de algunas de las formas sociales aprendidas a través de él permanecen, tal vez para siempre, en nuestra consciencia (...)"* (Mintz, 2001: 32).

Según Assmann (1995) la memoria cultural tiene un punto fijo, su horizonte no cambia con el tiempo. Estos puntos fijos son eventos destacados del pasado, cuya memoria es mantenida por medio de la formación cultural (textos, ritos y monumentos) y comunicación institucional (recitado, observancia y práctica), denominados "figuras de la memoria." Según Halbwachs (2006) el calendario judaico se basa en figuras de la memoria, o sea en el flujo de comunicaciones diarias tales como festivales, ritos, poemas, imágenes, etc., que forman "islas en el tiempo", islas de diferente complejidad suspendidas en el tiempo.

Chen (2008) resalta que cuando los individuos se identifican con la memoria cultural, la identificación se convierte en un eslabón de unión de los individuos con el grupo. Así, un sentido de distinción y unidad puede fortalecer al grupo como comunidad. No obstante, cuando las costumbres y las convenciones cambian o se tornan híbridas, pueden aparecer nuevas experiencias y memorias en la mente de los miembros de la comunidad. El cúmulo de nuevas experiencias y memorias, textualizadas o intelectualizadas, ayudará a transformarlas en memorias culturales, es decir en una nueva tradición.

Chen (2008) define la "memoria corporal" como un concepto analítico para teorizar la preferencia culinaria. Las preferencias individuales de alimentos específicos y los sentidos del gusto son sensaciones subjetivas que varían de un individuo a otro. La sensación de que algo está "delicioso" es una respuesta corporal al alimento, con una respuesta generada por criterios individuales de gusto, formados y cultivados a lo largo del tiempo. Pero la respuesta al gusto y la preferencia por alimentos no es enteramente improvisada o arbitraria. De acuerdo con este concepto la preferencia culinaria es una especie de memoria corporal en dos sentidos: el primero es la respuesta del cuerpo a los alimentos, influida por valores sociales y experiencias comunes a lo largo del tiempo, como la aleta de tiburón que es de alta cocina en China y la impresión de que es una "delicia" puede derivar de su elevado valor monetario y social. El segundo es la respuesta subjetiva del cuerpo a la alimentación que puede producir nuevos significados y alterar el valor de los alimentos (Chen, 2008).

Nadalini (2008) resalta que el gusto puede ser estudiado no sólo como factor individual de elección sino también como categoría histórica. El status de determinada comida, la forma de hacerla, lo que agrada y no agrada a los demás puede ser analizado en una perspectiva histórica. La tradición culinaria preservada por los inmigrantes y sus descendientes refuerza los lazos de la comunidad, siendo esta tradición una de las últimas partes de la cultura a ser olvidada. Así, el gusto o las prácticas alimentarias pueden ser considerados un microcosmos de la sociedad, siendo una categoría de análisis de la historia. Es también la memoria que acompaña a las personas y las hace decidir dónde y qué comer, la memoria que está muy ligada a lo cotidiano de las personas o a las continuidades (Nadalini, 2008).

Collaço (2008) refuerza estos aspectos cuando sintetiza la historia de vida de los inmigrantes italianos en São Paulo a principios del siglo XX. El largo viaje, la llegada a un país extraño y las dificultades de supervivencia (económica, social y cultural) accionan la memoria que pasa a desempeñar un rol central y una forma de compensar no sólo los vacíos materiales sino también los vacíos existenciales, pues la transmisión a las nuevas generaciones es un medio de preservar elementos que hablan sobre una identidad delineando elementos de la experiencia que resulta individual y familiar, con un sentido colectivo. En ese sentido, comer un plato preparado por una ama de casa, servido en mesas precariamente distribuidas en un estrecho espacio destinado a los italianos de una comunidad que no tenía vínculos precisos entre sí, fue una de las formas que esos primeros italianos encontraron para establecer lazos sociales y encontrar algo de confort ante las pocas condiciones favorables de su vida cotidiana.

Según Carneiro (2003) la noción histórica de gusto es objeto de intensas especulaciones literarias que abarcan las identidades culinarias. No es sólo como un campo específico de investigación de la historia o la antropología que la alimentación interesa a la ciencia y se constituye en un objeto científico. Los sabores son algo más que el disfrute de un sentido que indica el carácter comestible de las cosas. El gusto diferenciado es lo que caracteriza a los diferentes pueblos y a las diferentes épocas de una misma cultura. La historia del gusto es una faceta de la historia de la vida cotidiana y también de profundas estructuras sociales e ideológicas.

Para Montanari (2008) el órgano del gusto no es la lengua sino el cerebro, un órgano culturalmente (e históricamente) determinado por medio del cual se aprenden y transmiten criterios de valoración. El término “gusto” puede ser caracterizado de dos formas: entendido como sabor, como sensación individual de la lengua y el paladar, donde la experiencia por definición es subjetiva, fugaz, incomunicable. Es decir que la experiencia “histórica” de la comida está irremediabilmente perdida. Pero el “gusto” también es saber, evaluación sensorial de lo que es bueno o malo, de lo que agrada o desagrada en la percepción del cerebro. Así, el gusto no es una realidad subjetiva e incomunicable sino colectiva y comunicada. Es una experiencia de cultura que se transmite desde el nacimiento junto con otras variables que contribuyen a definir los “valores” de una sociedad (Montanari, 2008).

## METODOLOGIA

La recolección de datos se realizó en la ciudad de Treze Tílias durante el Festival Gastronómico “Tirolerfest”. Treze Tílias fue fundada el 13 de Octubre de 1933 y está localizada al oeste del estado de Santa Catarina en Brasil (Figura 3).

Figura 3: Mapa de localización de la ciudad de Treze Tílias en el Estado de Santa Catarina al Sur de Brasil



Fuente: Hotel Tirol (2014)

Esta es una investigación de carácter cualitativo y para Rivero (1999) este tipo de estudios se caracteriza por los enfoques definidos como investigación participativa, investigación acción, investigación etnográfica o estudio de caso. Si bien existe bibliografía sobre el tema, no hay una publicación que reúna información técnica sobre los principios capaces de permitir que dichos enfoques posean una identidad más definida que supere la de un enfoque dentro de un estudio cualitativo.

Para Denzin & Lincoln (2006) la investigación cualitativa localiza al observador en el mundo. Consiste en un conjunto de prácticas materiales e interpretativas que dan visibilidad al mundo. Estas prácticas transforman el mundo en una serie de representaciones, incluyendo las notas de campo, entrevistas, conversaciones, fotografías, grabaciones y recordatorios. El estudio cualitativo contempla un abordaje naturalista e interpretativo, lo que significa que los investigadores estudian las cosas en sus escenarios naturales, entendiendo o interpretando los fenómenos según los significados que les confieren las personas. Denzin & Lincoln (2006) dicen que los investigadores cualitativos resaltan la naturaleza socialmente construida de la realidad, la íntima relación entre el investigador y lo estudiado, y las limitaciones situacionales que influyen en el estudio. Esos investigadores enfatizan la naturaleza repleta de valores de la investigación.



Para este estudio se realizaron entrevistas semiestructuradas con 158 personas que respondieron por los grupos de organizadores y turistas de la *Tirolerfest*, y con los residentes de diferentes edades de Treze Tílias/SC. Según Boni & Quaresma (2005) las entrevistas semiestructuradas combinan preguntas abiertas y cerradas. El investigador sigue un conjunto de preguntas previamente definidas pero en un contexto semejante al de una conversación informal y las preguntas son respondidas en ese contexto. La interferencia del entrevistador debe ser la mínima posible. Éste debe asumir una postura de oyente e interrumpirá sólo en caso de extrema necesidad (Boni & Quaresma, 2005).

Difícilmente se puede trabajar el material recolectado oralmente sólo oyendo las grabaciones. Es necesario transcribirlas para facilitar el análisis. Para Louro (1990) se trata de un trabajo dispendioso (en tiempo y dinero), pues difícilmente el grabador capta las risas, interjecciones, silencios ni el lenguaje gestual de miradas y sonrisas. El autor se pregunta cómo integrar todo esto y cómo registrar por escrito con fidelidad lo que dice el entrevistado.

Joutard (1984) resalta que la respuesta depende del tipo de investigación, pues cuando el objetivo prioritario es reunir información sobre una técnica, las condiciones de vida u horarios de trabajo, la transcripción puede alejarse más del lenguaje oral; pero si la intención es recrear un "ambiente" es vital el registro de todos los detalles de lo dicho por el entrevistado en diferentes lenguajes.

En este estudio se optó por el registro fiel de los entrevistados pues la riqueza muchas veces está en las entrelíneas de la "historia de vida", siendo conveniente el registro de la palabra y de las circunstancias que rodean a la palabra. Las entrevistas realizadas fueron transformadas en un relato propio de la "historia de vida". Para Bosi (1983) estos relatos son una creación intelectual específica porque es producto de un pensar, reflexionar y recordar por medio de la memoria. La historia de las personas, de dónde vinieron, qué hicieron y aprendieron, se convierte en la memoria de la familia, los amigos y la sociedad. Además, se tomaron fotografías con el objetivo de "facilitar" la interacción entre el entrevistado y el investigador durante la realización de la entrevista, así como para registrar los momentos de la *Tirolerfest* considerados importantes.

## RESULTADOS

Las comidas típicas locales no forman parte sólo de las fiestas gastronómicas sino de las comidas cotidianas de la mayoría de la población de origen austríaco. Los descendientes e inmigrantes de Treze Tílias incluso cuando comen arroz y *feijão* tienen un plato típico para acompañar, y el clima influye positivamente para mantener la cultura pues consiguen alimentos "aparentemente" similares a los cultivados en Austria para preparar *strudel* y *knodel soup* (Figura 4).

Figura 4: *Strudel y Knodel Soup*

Fuente: Trabajo de campo (2013)

No obstante, la *comida local* adquiere características particulares durante las celebraciones, pues en estas oportunidades se consumen alimentos que raras veces están presentes durante el resto del año (Mascarenhas & Gândara, 2012).

*“En las fiestas comemos los platos típicos que no forman parte del día a día”* (Inmigrante Austríaca 1) *“y es importante comer los platos típicos para “incentivar” a los turistas a consumirlos también....”* (Descendiente Austríaca 2). *“Los turistas valoran el arte de comer y encuentran una gastronomía diferenciada en Treze Tílias”* (Turista 5 – Poblador de São Paulo).

*“La Tirolerfest de este año tuvo 9 tiendas para comercializar alimentos y bebidas con la exigencia de un plato típico austríaco, o sea que tuvimos al menos 9 platos típicos pero también tuvimos variaciones de los platos originales. Podemos citar el gulasch (Figura 5) dentro de un pan tipo italiano. Además, aumentó la importancia dada a la oferta de platos típicos dentro de la Tirolerfest, pues antes la fiesta se volcaba a la venta de cerveza”* (Organización 5 – Descendiente de Austríacos y Presidente de la Asociación de Turismo de Treze Tílias).

Figura 5: *Gulasch con Spätzle*

Fuente: Trabajo de campo (2013)

El *Spätzle* (ñoqui austríaco) se elabora sólo con harina de trigo, pero su preparación es similar a la del ñoqui. Lo que diferencia a uno de otro es que el ñoqui posee papa entre sus ingredientes. El *Gulasch* o *Goulash* es un guisado de carne de buey. Una entrevistada lo citó como un plato “típico alemán”, pero el origen es húngaro y pertenece a la tradición austríaca (Império Austro-Húngaro, 1867-1918) (Reinhardt, 2007: 2).

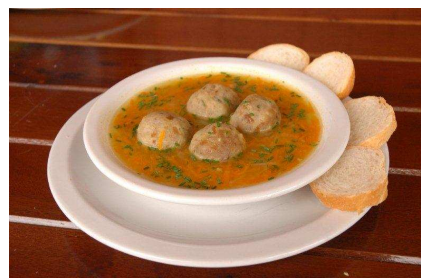
Las entrevistas a los turistas durante la *Tirolerfest* permitieron concluir que la *comida local* es el principal atractivo para visitar la fiesta. La mayoría son turistas oriundos de Rio Grande do Sul, Paraná, São Paulo, Rio de Janeiro, Minas Gerais y demás localidades del estado de Santa Catarina que buscan el turismo gastronómico tradicional con características rústicas. La gastronomía resulta un elemento material y simbólico que puede ser visualizada por el turista como parte integrante de la cultura, pues permite un contacto más efectivo con la sociedad en la cual se inserta la experiencia turística (Mascarenhas & Gândara, 2012).

Asimismo, la experiencia vivenciada por el turista puede cobrar otra dimensión cuando comienza a formar parte de su vida cotidiana por medio de la replicación de las recetas típicas experimentadas en la fiesta.

*“Como Prefecto del Municipio de Treze Tílias percibo que la Tirolerfest ayuda en la conservación de los hábitos gastronómicos típicos de nuestra región, y ayuda a expandir esos hábitos hacia afuera de la región por medio de la participación de los turistas en la fiesta. Así, la difusión de la fiesta a otros municipios es importante desde el punto de vista económico (generar ingresos) y para propagar nuestra gastronomía afuera de la ciudad”* (Organización 4 – Descendiente de Alemanes y Func. de la Prefectura de Treze Tílias).

*“A pesar de que la fiesta es de origen austríaco, otras culturas (alemana, italiana, brasileña, etc.) después de visitar el Tirolerfest sienten curiosidad y buscan aprender los platos que probaron en la fiesta. Así, se observó una gran demanda por las clases de cocina ofrecidas en el I Festival Gastronómico de Treze Tílias”* (Figura 6) (Organización 5 – Descendiente de Austríacos y Presidente de la Asociación de Turismo de Treze Tílias).

Figura 6: Clase de cocina sobre el plato típico austríaco *Knodel Soup*



Fuente: Asturtílias (2012)

Todos los entrevistados dijeron que existe relación entre las *raíces familiares* y el consumo de platos típicos en sus residencias o en las fiestas gastronómicas, pues las tradiciones gastronómicas fortalecen las raíces, la identidad y la cultura que se transmite de generación en generación y que cada vez que se consume despierta sentimientos y emociones.

“Creo que un factor de éxito del Tirolerfest es la forma en que la historia de nuestros inmigrantes (colonización, gastronomía, escultura, etc.) es pasada de generación en generación, sea por medio de los familiares, a través de la Historia en nuestras escuelas o en los eventos culturales ofrecidos en Treze Tílias, pues una ciudad sin historia es una ciudad sin futuro” (Organización 4 – Descendiente de Alemanes y Func. de la Prefectura de Treze Tílias).

Los restaurantes también sirven comidas típicas que ayudan a mantener la gastronomía local y es la demanda de la población de Treze Tílias al frecuentar estos establecimientos una forma de rescatar los platos típicos.

El concepto de *alimento-memoria*, definido por Santos (2005), remite a los platos que al ser consumidos conducen a una experiencia nostálgica que conecta con contenidos simbólicos que pueden estar asociados tanto a la memoria individual (recuerdos personales de la infancia) como a la memoria colectiva (recuerdos de situaciones experimentadas o “heredadas” de los grupos sociales); lo que permite ejercitar la llamada memoria gustativa (Gimenes, 2008).

Esta memoria gustativa, que está asociada a la vida cotidiana de los individuos y de los grupos, es una de las formas de memoria que representan a nivel individual el valor de los vestigios del pasado (Corção, 2007).

El concepto de *alimento-memoria* nace al momento de ingerir un plato y se da sólo en base a algo a lo cual ha estado efectivamente ligado de forma emocional, sea mediante una vivencia personal o colectiva. Por ejemplo, un plato degustado en la infancia o juventud, caracterizado como símbolo de un evento especial con referencias a la memoria y cultura, puede ser considerado un *alimento-memoria* cuando se estimula esa emoción al ser saboreado nuevamente en la casa de los padres o en un restaurante. En aquellos que no tienen ninguna relación con el plato y lo degustan por curiosidad en casa de amigos o en restaurantes, o lo comen porque les gusta, no se observa la idea del *alimento-memoria* (Gimenes, 2008).

“Las memorias de la infancia están unidas a los platos típicos. Por ejemplo el Strudel y el café fuerte (típico austríaco) me recuerdan cuando visitaba a mis abuelos los domingos, el Knödel Soup, Schmorn y Kaiserschmarrn (Figura 7) están totalmente relacionados con mi madre” (Inmigrante Austríaca 1). “El Schmorn me trae recuerdos de los domingos a la noche en la casa de mi tía, donde se reunía toda la familia” (Descendiente Austríaca 2).

Reinhardt (2006) resalta que cuando el consumo de determinado alimento lleva a la persona a sentir un gusto característico y decir “esto tiene gusto a infancia”, se inicia un viaje en el tiempo y se pueden sentir olores, imágenes y sonidos característicos. Es decir que la persona retrocede a lugares que hace mucho no ve, paisajes de la infancia con recuerdos de gestos, palabras y sensaciones.

*“El Tirolerfest es una oportunidad de satisfacer el deseo de la comida de Austria, principalmente del Leberkäse (Figura 8) que difícilmente conseguimos preparar en casa. Realmente es un placer frecuentar la fiesta!” (Descendiente Austríaca 4 - vivió 11 años en Austria).*

Figura 7: Clase de cocina sobre el plato típico austríaco *Kaiserschmarrn*



Fuente: Asturtílas (2012)

Figura 8: *Leberkäse*



Fuente: Trabajo de campo (2013)

*“El mingau (especie de papilla) a base de grasa de cerdo, leche, sal y harina de trigo nos hacía “volver” a Austria. Por encima se formaba una costrita inolvidable que la guardábamos para saborearla al final. Hasta hoy comemos este plato típico austríaco” (Inmigrante Austríaca 2).*

El acto de comer se convierte en un verdadero discurso del pasado y el relato nostálgico del país, la región, la ciudad o el lugar de nacimiento (Reinhardt, 2006).

*“La comida típica austríaca forma parte de mi vida desde que se. Creo que todos nosotros tenemos una memoria gustativa volcada a los platos tradicionales de nuestras infancias” (Descendiente Austríaca 5).*

*“Nacimos en Treze Tílias y actualmente vivimos en Rio de Janeiro/RJ y Curitiba/PR, respectivamente. La Tirolerfest es importante para mantener la cultura gastronómica. Así, utilizamos el evento como un buen motivo para visitar la ciudad, amigos y familiares. La comida de la fiesta nos remite a recuerdos de la infancia, principalmente de los amigos que normalmente reencontramos en esta época” (Turista 1 – Habitante de Rio de Janeiro/RJ). “La Tirolerfest no cambia con el paso del*

*tiempo y sentimos que aún continúa dándonos orgullo las personas vestidas con trajes típicos y el consumo de los platos típicos, pero es una batalla ardua mantener estas tradiciones pues dada la diversidad de la gastronomía brasileña es difícil preservar esta cultura entre los jóvenes de aquí. La ventaja de Treze Tílias en relación a otras localidades con fiestas gastronómicas es que aquí tenemos una sociedad cerrada y elitista con poca apertura hacia los grandes cambios” (Turista 2 – Habitante de Curitiba/PR).*

*“La fiesta es importante para mantener la cultura y algunos platos nos traen cierta nostalgia. No existen fechas conmemorativas para preparar los platos pues es comida de todos los días” (Descendiente Austríaca 6).*

Según Chen (2008) las *memorias gustativas* son "memorias de comunicación" de los individuos construidas en base a la comunicación cotidiana. Los individuos tienen sus propias memorias, hábitos alimentarios, preferencias culinarias e identificaciones sobre "gustos caseros", y estos atributos están íntimamente relacionados con la interacción con la familia, amigos y vecinos.

El siguiente testimonio sintetiza la influencia de la *memoria gustativa* en la vida cotidiana de las familias de Treze Tílias/SC.

*“Normalmente, cocino platos que remiten a mis recuerdos de niña en la casa de la abuela, pues también es una oportunidad para contar historias del pasado durante la comida con la familia. Aprovechamos las fiestas para comer platos que no comemos hace mucho tiempo” (Descendiente Austríaca 3 – vivió 7 años en Austria).*

La comida, uno de los componentes de la etnicidad, puede despertar el sentimiento de mantener o renovar la identidad étnica. La tradición culinaria es el vínculo más duradero que el individuo tiene con su lugar de origen. La ropa, la música y la lengua por más que permanezcan por años son elementos que en algún momento son dejados atrás, pero la comida de una manera u otra se mantiene presente (Reinhardt, 2007).

## **CONCLUSIÓN**

Las experiencias sensoriales de los alimentos contienen recuerdos, sentimientos, historias, lugares y momentos. Estas experiencias contienen memorias colectivas incorporadas, codificadas por la experiencia compartida y puntos de identificación donde existe una relación simbiótica entre sentidos y memoria con experiencias sensoriales de forma codependiente (Choo, 2004). La sensibilidad es cultivada en la infancia y es influenciada por formas verbales del discurso y experiencias no verbales (sensoriales / corporales), tales como tocar, degustar u oler. Por medio de la educación, la exposición en los medios y diversas prácticas corporales, los individuos adquieren conocimientos, información y experiencias que ayudan a desarrollar su sensibilidad (Chen, 2010).

Para Collaço (2008: 16) “[...] *el gusto es una construcción social y [...] se desprende de un vínculo transmitido entre generaciones, [...] a los hijos y nietos*”.

Seremetakis (1993) refuerza la importancia de las experiencias no verbales en estos intercambios y cómo las estaciones del año ayudan a “potencializar” las sensaciones involucradas. Los olores tienen estaciones y éstas tienen olores específicos. También cada estación tiene sus colores y sus sonidos como las cigarras, los vientos, los océanos, la tierra, etc.

Para Corção (2007) la memoria gustativa está asociada a la vida cotidiana de los individuos, donde el acto de alimentarse es entendido como una acción que engloba aspectos sociales tales como nutrición, tradición, entre otros. Según Santos (2005) los hábitos y prácticas alimentarias de grupos sociales pueden originar tradiciones culinarias que llevan al individuo a insertarse en el contexto sociocultural que le otorga una identidad, reafirmada por la memoria gustativa. La memoria gustativa es una de las formas de memoria que representan en el nivel individual el valor de la permanencia de vestigios pasados. El individuo atribuye importancia a aquel elemento por lo que representa para él mismo, sin la necesidad de construir un discurso para legitimar su significancia social (Corção, 2007).

La comida, uno de los componentes de la etnicidad, puede despertar el sentimiento de mantener o renovar la identidad étnica, y la tradición culinaria es el vínculo más duradero que el individuo tiene con su lugar de origen.

El consumo de platos típicos refuerza las *raíces familiares*, que se transmiten de generación en generación y cada vez que son consumidos despiertan sentimientos y emociones (*memoria gustativa*). El mantenimiento de la gastronomía típica (*comida local*) sólo será efectivo si los jóvenes sienten las sensaciones de la memoria gustativa.

Para Chen (2008) los hábitos alimentarios o convenciones son cristalizados como tradiciones alimentarias que pueden ser ampliamente difundidos en una sociedad y transmitidos de generación en generación, transformados en “memoria cultural”. Por medio de libros de cocina, libros de recetas y otros tipos de textos se pueden difundir y estudiar las memorias gastronómicas y los hábitos alimentarios.

La investigación demostró que el consumo de platos típicos es cotidiano, especialmente durante los fines de semana y los eventos especiales (*Tirolerfest*, aniversarios, bautismos, casamientos, etc.). En el caso específico de la *Tirolerfest*, ésta puede funcionar como un mecanismo para mantener la gastronomía local. Durante la fiesta se observó el respeto de los jóvenes hacia los más viejos al destacar los aspectos relacionados con *la comida local y la memoria gustativa*.

Los festivales son una importante subárea dentro del estudio de eventos y de particular interés para los investigadores de diferentes áreas, en gran parte porque los mismos ocupan un lugar especial en casi todas las culturas debido a la universalidad de las festividades y a la popularidad de las experiencias en festivales (Getz, 2010). Incluso el análisis más superficial de las revistas académicas sobre turismo demuestra que la literatura sobre fiestas y eventos es uno de los temas más productivos de cualquier área de estudio (Quinn, 2009).

Para Quinn (2006) los festivales inevitablemente tienden a funcionar como atracciones turísticas y los turistas son invariablemente atraídos a los festivales. Existe una relación positiva entre el crecimiento de los festivales y la demanda turística. Para Özdemir & Çulha (2009) desde el punto de vista del turismo los festivales motivan a los turistas a visitar un destino, crean una demanda por medio de propuestas originales o alternativas que pueden reforzar el objetivo primordial del viaje a un destino particular. Derrett (2003) afirma que los festivales pueden ser una inversión a largo plazo para agregar valor y sustentabilidad a la sensación indescriptible de ser parte de determinada comunidad.

Getz (2010) resalta que existen algunos baches en los estudios sobre festivales que deben ser abordados en los próximos trabajos. Así, se recomienda para futuros estudios centrarse en los festivales gastronómicos como atractivo turístico en otras localidades.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Amilien, V.** (2005) "Preface: about local food". *Anthropology of Food* 5(5): 1-10
- Amilien, V.; Fort, F. & Ferras, N.** (2007) "Hyper-real territories and urban markets: changing conventions for local food-case studies from France and Norway". *Anthropology of Food* 3(2): 1-18
- Amilien, V.; Holt, G.; Montagne, K. & Téhoueyres, I.** (2007) "Local food in Europe: ESF exploratory workshop". Workshop about European local food systems and their meanings in 21st Century Europe. *Anthropology of Food* 3(2): 1-10
- Araújo, D.** (2011) "Processos de mercantilização e turistificação das culturas alimentares". In: *I Ciclo de Conferências do Museu de Arte Popular. "Memórias e Ativações Patrimoniais". Da Política do Espírito às Ativações Contemporâneas da Cultura Popular*, Museu de Arte Popular, Lisboa
- Assmann, J.** (1995) "Collective memory and cultural identity". *New German Critique* 2(65): 125-133
- Asturtílias - Associação de Turismo de Treze Tílias** (2012) Disponível em: <https://pt-br.facebook.com/Asturtílias> Acesso em 20/08/2014
- Azevedo, P. G.** (2010) "Gastronomia como marca identitária da cultura sanfranciscana". *Revista de Desenvolvimento Econômico (Edição Especial)*: 91-98
- Barreto, M.** (2000) "Turismo e legado cultural". Papyrus, Campinas
- Beer, S.** (2008) "Authenticity and food experience - commercial and academic perspectives". *Journal of Foodservice* 19(3): 153-163
- Bessière, J.** (1998) "Local development and heritage: traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas". *Sociologia Ruralis* 38(1): 21-34



- Beluzzo, R. A.** (2004) "Valorização da cozinha regional". In: Araujo, W. M. C.; Rezende, A. P.; Tenser, C. M. R.; Pilla, N. V. & Flausino, M. C. Coletânea de palestras de gastronomia e segurança alimentar. UnB, I Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar, Brasília
- Boni, V. & Quaresma, S. J.** (2005) "Aprendendo a entrevistar: como fazer entrevistas em ciências sociais". Revista em Tese 2(1): 68-80
- Bosi, E.** (1983) "Memória e sociedade: lembrança de velhos". T. A. Queiroz, São Paulo
- Carneiro, H.** (2003) "Comida e sociedade: uma história da alimentação". Campus, Rio de Janeiro
- Cascudo, L. C.** (2004) "História da alimentação no Brasil". Global, São Paulo
- Chen, Y.** (2008) "Embodying nation in food consumption: changing boundaries of "taiwanese cuisine". Tese (PhD in Faculty of the Humanities) - Leiden University, Leiden
- Chen, Y.** (2010) "Bodily memory and sensibility: culinary preferences and national consciousness in the case of "taiwanese cuisine". Taiwan Journal of Anthropology 8(3): 165-196
- Choo, S.** (2004) "Eating satay babi: sensory perception of transnational movement". Journal of Intercultural Studies 25(4): 203-213
- Collaço, J. H. L.** (2008) "Os sabores da memória: as cozinhas italianas na capital gastronômica - São Paulo". In: XXVI - Reunião Brasileira de Antropologia, Porto Seguro
- Corção, M.** (2007) "Memória gustativa e identidades: de Proust à cozinha contemporânea". In: XXIV Simpósio Nacional de História, São Leopoldo
- Denzin, N. K. & Lincoln, Y. S.** (2006) "A disciplina e a prática da pesquisa qualitativa". In: Denzin, N. K. & Lincoln, Y. S. (Org.) O planejamento da pesquisa qualitativa: teorias e abordagens. Artmed, Porto Alegre, pp. 15-47
- Derrett, R.** (2003) "Making sense of how festivals demonstrate a community's sense of place". Event Management 8(1): 49-58
- Espeiorin, V. A. & Pozenato, J. M. M.** (2010) "Identidade e retórica em tempo de festa da uva: a memória recontada pela imprensa regional". In: XXXIII Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação- Intercom, Caxias do Sul
- Getz, D.** (2010) "The nature and scope of festival". International Journal of Event Management Research 5(1): 1-47
- Gimenes, M. H. S. G.** (2006) "Patrimônio gastronômico, patrimônio turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo Iphan e a atividade turística no Brasil". In: III Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul, IV Seminário Anual da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-graduação em Turismo- Anptur, Semintur/ Anptur, Caxias do Sul
- Gimenes, M. H. S. G.** (2008) "Cozinhando a tradição: festa, cultura e história no litoral paranaense". Tese. (Doutorado em História). Universidade Federal do Paraná, Curitiba
- Gratão, L. H. B. & Marandola Júnior, E.** (2011) "Sabor da, na e para geografia". Geosul 26(51): 59-74
- Halbwachs, M.** (2006) "A memória coletiva". Centauro, São Paulo
- Hotel Tirol** (2014) "Mapa da localização da cidade Treze Tílias". Disponível em: <http://www.hoteltirol.com.br/site/localizacao.php>. Acessado em 03/10/2014
- Joutard, P.** (1984) "El tratamiento del documento oral". Debats 1(10): 72-84

- Lobo, H. A. S.** (2008) "Entre sabores e vivências: culinária típica local e ecoturismo no centro-sul do Brasil". *Revista Nordestina de Ecoturismo* 1(1): 34-50
- Louro, G. L. A.** (1990) "História (oral) da educação: algumas reflexões". *Em Aberto* 9(47): 21-28
- Maciel, M. E.** (2001) "Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?" *Horizontes Antropológicos* 7(16): 145-156
- Maciel, M. E.** (2004) "Uma cozinha à brasileira". *Estudos Históricos* 1(33): 25-39
- Marandola Júnior, E.** (2012) "Sabor enquanto experiência geográfica: por uma geografia hedonista". *Geograficidades - Dossiê Sabores Geográficos* 2(1): 42-52
- Mascarenhas, R. G. T. & Gândara, J. M. G.** (2012) "Comida de festa : o potencial de atratividade turística da gastronomia nas colônias de imigrantes em Castro-PR". *Revista Hospitalidade* 9(1): 132-150
- Mason, M. C. & Paggiaro, A.** (2009) "Celebrating local products: the role of food events". *Journal of Foodservice Business Research* 13(4): 364-383
- Mintz, S. W.** (2001) "Comida e antropologia: uma breve revisão". *Revista Brasileira de Ciências Sociais* 16(47): 31- 42
- Montanari, M.** (2008) "Comida como cultura". Senac, São Paulo
- Montanari, A. & Staniscia, B.** (2009) "Culinary tourism as a tool for regional re-equilibrium". *European Planning Studies* 17(10): 1463-1483
- Muller, S. G. & Fialho, F. A. P.** (2011) "A preservação dos saberes, sabores e fazeres da gastronomia tradicional no Brasil". *Travessias* 5(1): 176-189
- Nadalini, A. P.** (2008) "Alimentação e mitos nas religiões de matriz africana na Curitiba atual". In: XI Encontro Regional da Associação Nacional de História – Anpuh/PR, Curitiba
- Özdemir, G. & Çulha, O.** (2009) "Satisfaction and loyalty of festival visitors". *International Journal of Tourism and Hospitality Research* 20(2): 359- 373
- Proust, M.** (1913) "A la recherche du temps perdu". v.1 - du cotê de chez swann. Bernard Grasse, Paris. Disponível em: <http://intexto.org/opus/en/proust/recherche/003>. Acessado em 30/12/2013
- Quinn, B.** (2006) "Problematising 'festival tourism': arts festivals and sustainable development in Ireland". *Journal of Sustainable Tourism* 14(3): 288- 307
- Quinn, B.** (2009) "Festivals, events and tourism". In: Jamal, T. & Robinson, M. (Org.) *The SAGE Handbook of Tourism Studies*. Sage, London, pp. 483-503
- Ravenscroft, N. & Westering, J. V.** (2002) "Gastronomy and intellectual property". In: Jalager, A. M. & Richards, G. *Tourism and Gastronomy*. Routledge, London, pp. 153-165
- Reinhardt, J. C.** (2006) "O pão nosso de cada dia: memória imigrante e o pão das gerações curitibanas". *Estudos Ibero-Americanos* 32(2): 133-153
- Reinhardt, J. C.** (2007) "Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade". Tese. (Doutorado em História) - Departamento de História. Universidade Federal do Paraná, Curitiba
- Rivero, C. M. L. A.** (1999) "Etnometodologia como prática de pesquisa qualitativa em educação". *Impulso, Piracicaba* 9(19): 113-125
- Santos, C. R. A. dos** (2005) "A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa". *História: Questões & Debates* 42(1): 11-31

**Seremetakis, C. N.** (1993) "The memory of the senses: historical perception, commensal exchange and modernity". *Visual Anthropology Review* 9(3): 1-18

**Tellstrom, R.; Gustafsson, I. B. & Mossberg, L.** (2005) "Local food cultures in the swedish rural economy". *Rural Sociology* 45 (4): 346-359

**Tregear, A.** (2001) "What is a 'typical local food'? an examination of territorial identity in foods based on development initiatives in the agrifood and rural sectors". *Agricultural Economic e Society Annual Conference [S.I.]*, University of Manchester Publisher, Manchester, pp. 1-31

**Tregear, A.** (2003) "From stilton to vimto: using food history to re-think typical products in rural development". *Sociologia Ruralis* 43(2): 91-107

Recibido el 26 de junio de 2014

Reenviado el 13 de octubre de 2014

Aceptado el 26 de octubre de 2014

Arbitrado anónimamente

Traducido del portugués